



IPA

Italia Pale Ale

Birra chiara prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. È ottenuta da malto e luppolo di produzione propria. Colore molto intenso dai riflessi arancio. Nel suo profumo deciso si distinguono sentori agrumati, con note di pompelmo e resina.

L'abbondante luppolatura è bilanciata da una discreta corposità e lascia in bocca un finale fresco e amarognolo. Ideale con cibi speziati, frittore e formaggi erborinati. Ottima con hamburgers.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10° C.

Top fermented craft pale beer not filtered nor pasteurized.

Made with barley malt and hops from our production.

Shows an intense yellow colour and orange hues. Its marked nose reveals notes of citrus, grapefruit and resin.

The generous hopping is balanced by a medium body stretching out to a bitter and refreshing finish. Good match for deep-fried dishes, spicy food, and blue cheeses. Great with hamburgers.

The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle.

Best if served at 8-10° C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, lievito.

Spring water from Mount Mia, barley malt and hop from our own production, yeast.



VOL%

5,8

PLATO

13

IBU

45

33 cl - 75 cl